



× **veggy**

造語として生まれた「ギルトフリー」とは、「GUILT（罪悪感の）」と「FREE（ない）」を掛け合わせた造語で食欲を抑えなくても罪悪感を感じない、身体に優しいメニューのことを指します。CKA ではギルトフリーメニューとしてフードコースとスイーツ、ドリンクをご提案いたします。

「Beauty veggy コース / 3品」

1,700yen (税抜)



「4種類のキノコの和風クリームパスタ」



「紫キャベツの豆乳ポターージュ」



「抹茶ファイバーケーキとグルテンフリークッキー」

紫キャベツの自然の色味が美しいポターージュは乳製品不使用で、美容にも健康にも優しい味わい。

旬のキノコを使用した豆腐や味噌・酒粕ベースのクリーミーなグルテンフリーパスタ

デザートに有機宇治抹茶を使用したファイバーケーキとグルテンフリーのクッキーを添えた、ギルトフリーな特別コース。

GUILT FREE SWEETS



「ナッツと塩キャラメルバナナのローケーキ」

880yen (税抜)

くるみやアーモンド、カシューナッツなど美容と健康に嬉しいナッツと完熟バナナ、ナッツミルクで作ったローケーキにオリジナルの濃厚塩キャラメルソースを合わせた限定スイーツ。



「紫芋と安納芋の発酵ベジヨーグルトパフェ」

1,280yen (税抜)

飲む野菜シリーズとして人気の発酵ベジヨーグルトから高抗酸化の紫芋、βカロテン豊富な安納芋の2種を使用したヴィーガンパフェ。甘酒と豆乳でできたソフトクリームとの相性も抜群。和の食材を使用した秋の味覚溢れるギルトフリースイーツ。

GUILT FREE DRINK



「チャーガコーヒー ナッツミルク」 680yen (税抜)

免疫力アップが期待できる希少なスーパーフード、チャーガ。そのチャーガをオーガニックコーヒーとナッツミルクで割ったコクのあるスーパーフードドリンク。

「バタフライピー ナッツミルク」 680yen (税抜)

東南アジアで栽培されるハーブ、バタフライピーは高抗酸化で眼精疲労もサポート。ブルーのバタフライピーのハーブティーをナッツミルクで割り、すっきりと飲みやすい一品。



Cosme Kitchen Adaptation × veggy

What's veggy?
ベジとは?

Healthy & Yummy Vegetarian Foods

カラダとココロが健康になるおいしいベジタリアン食

Sustainable & Green Life

環境に優しく持続可能なライフスタイル

Holistic & Spiritual Healing Guidance

ホリスティック&スピリチュアルな癒しの案内

『veggy(ベジィ)』は日本初のベジタリアン・マガジンとして、2008年の春に創刊。植物性ベースの食事やオーガニック全般を推奨し、免疫力&自然治癒力アップ、体質改善 ナチュラル・エイジング&ナチュラル・ビューティー、さらには心身の癒しをサポート できるようなライフスタイルを様々なアプローチで提案しています。

人の体は地球の縮図だと言われていますから、ひとりひとりのココロとカラダが 芯から癒されて健康になれば、この地球は平和でハッピーに変化していくとベジィは考えています。

GUILT FREE SWEETS



vol.54「お外でベジごはん」特集
778yen (税抜)



食欲を抑えなくても罪悪感を感じない「GUILTFREE」をテーマに、今回の veggy コラボレーション第2弾をご紹介させて頂いております。本誌では、各メニューに VEGAN や GULTEN FREE などのマークを表記し、一目で分かるようにご紹介をしております。コスメキッチン アダプテーション初めてのレシピ本【シンプル オーガニック キッチン】のご紹介もさせて頂いております。是非この機会に、ご覧ください。

雑誌『veggy vol.54』 / アダプテーションレシピ本『シンプル オーガニック キッチン』
店内にて販売させて頂いております！ご覧になれますので、お気軽にスタッフまでお声掛けください。